Steirerkäse 25 % F.i.T.

Eine besondere Spezialität aus dem Murtal, nach der auch eine Genussregion Österreichs benannt wurde.

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen
Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK) | würzig-kräftig

Geschichte

Eine besondere Spezialität aus dem Murtal, nach der auch eine Genussregion Österreichs benannt wurde.

Verwendungsmöglichkeiten

Geheimtip: Auf frischem, mit Butter bestrichenem Schwarzbrot.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 25%
Fett absolut: 11%
Lab: kein Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.) Sauermilchkäse
Geräuchert: nein
Zusatzinfo Käsetyp: Käsespezialität mit Gewürzen

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 5cm
Gesamtgewicht: 2kg

Obersteirische Molkerei eGen

Produktionsstandort

Hautzenbichlstraße 1 Verwaltungsgebäude
8720 Knittelfeld
Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

Geprüfte Qualität
AMA
GÜTESIEGEL
AUSTRIA